

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bigné di frutta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

125 g farina
1 uovo
10 g lievito di birra
olio
zucchero a velo
frutta a piacere.

PREPARAZIONE

1 Lavorare la farina con l'uovo, un cucchiaio di olio e il lievito di birra sciolto in mezzo bicchiere di acqua.

Lasciar riposare la pastella per circa 1 ora.

Pulire la frutta scelta, sbucciarla, tagliarla a fette, immergerla nella pastella e friggerla in olio bollente.

Spolverare la frutta frita con lo zucchero a velo e servire calda.